

Thais Barbosa

# **ARTICLES PARTITIFS**

**COURS 14 - INTERMÉDIAIRE** 

**www.KULTIVI.com** 

# ARTICLES PARTITIFS = QUANTITÉ INDÉTERMINÉE



## **ARTICLES PARTITIFS**

MASCULIN FÉMININ

SINGULIER DU/ DE L' DE LA / DE L'

PLURIEL DES DES



JE BOIS UN LITRE D'EAU

JE MANGE UN MORCEAU DE GÂTEAU

JE PRENDS UN PLAT DE SOUPE

JE BOIS DE L'EAU

JE MANGE DU GÂTEAU

JE PRENDS DE LA SOUPE



## **EXERCISES:**

- JE VOUDRAIS ..... EAU

- TU AS ...... CONFITURE ?

- MON FILS AIME MANGER ...... POMMES DE TERRE
- ACHÈTE ...... FRUITS ET ...... LÉGUMES, S'IL TE PLAÎT

- IL ME FAUT ..... FROMAGE POUR CETTE RECETTE



## **EXERCISES:**

- VOUS AVEZ ...... ARGENT?

- IL FAUT AVOIR ..... PATIENCE!
- LES ENFANTS ONT BEAUCOUP ...... ÉNERGIE

- ON A ...... CHANCE!

- ELLE S'HABILLE BIEN, ELLE A ...... GOÛT



## **ATTENTION!!**

JE MANGE DE LA VIANDE

JE BOIS DE L'EAU

JE PRENDS DU VIN

JE NE MANGE PAS DE VIANDE

JE NE BOIS PAS D'EAU

JE NE PRENDS PAS DE VIN



## RECETTE: DES CRÊPES

- 2 OEUFS
- 500 ML DE LAIT
- 250 GRAMMES DE FARINE
- DU BEURRE
- DU SEL ET DU POIVRE OU DU SUCRE
- DU FROMAGE OU DU CHOCOLAT





# PRÉPARATION: DES CRÊPES

VERSEZ DANS UN GRAND BOL LA FARINE, LE SEL ET LES OEUFS ENTIERS. MÉLANGEZ TOUT.

AJOUTEZ LE BEURRE FONDU ET LE LAIT PETIT À PETIT. MÉLANGEZ TOUT JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE BIEN LISSE.

FAITES CUIRE LES CRÊPES DANS UNE POÊLE AVEC UN PEU DE BEURRE

POSEZ SUR LE CRÊPE UNE TRANCHE DE FROMAGE OU DU CHOCOLAT



## **DEVOIR:**

ÉCRIVEZ VOTRE RECETTE PRÉFÉRÉE :)

**RECETTE: ARTICLES PARTITIFS** 

PRÉPARATION: L'IMPÉRATIF





**www.KULTIVI.com**